



POLYNESIA

👨‍🍳 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

CAKE MANGO E LIME

ALICE'S CAKE

burro - morbido
acqua
FRUTTIDOR MANGO - frullato
Lime grattugiato - 1/2

1000g
375g
325g
255g

Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media-bassa velocità. Miscelare con l'aiuto di un spatola il FRUTTIDOR MANGO FRULLATO insaporito con la scorza di mezzo lime. Depositare la pasta nello stampo riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci. Una volta cotto, raffreddare e conservare in frigorifero.

BAGNA ALLA VANIGLIA

acqua
zucchero
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON

500g
500g
25g

Far bollire acqua e zucchero. Una volta raffreddato aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA e inzuppare il cake.

GLASSATURA

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

qb
Glassare il cake con COVERDECOR BIANCO sciolto a 50°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Cospargere il fondo del cake con cocco rapè e decorare con una striscia di cioccolato Butterfly scura di Dobra e foglie d'oro.



Extraordinary
made simple.